

# ZWEIGELT CLASSIC 2018



<b>REBSORTE:</b>	Zweigelt
<b>AUSBAU:</b>	Qualitätswein Trocken
<b>RIEDE:</b>	Roseldorf
<b>ALKOHOL:</b>	12,3 % vol.
<b>SÄURE:</b>	5,1 g/l
<b>RESTZUCKER:</b>	1,0 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR:</b>	10-13° C
<b>LAGERPOTENZIAL:</b>	3 Jahre
<b>VINIFIKATION:</b>	Lese Mitte September; Gärung in Bottich 5 Tage; Biologischer Säureabbau, Lagerung im Stahltank;
<b>WEINBESCHREIBUNG:</b>	Ein dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen, im Duft nach dunklen Beeren unterlegt mit feiner Kräuterwürze und am Gaumen mit feiner Textur bringt diesen Zweigelt zu einem unvergesslichen Erlebnis.